



مطبخ لالة

حلويات شرقية

ناجحة و مضمونة
100%
خطوة بخطوة

Nouveau

Edition La Plume

15 وصفة مصورة
سهلة التحضير



Gâteaux Orientaux

Mme
SEMMA Hafida





Sommaire







Gâteaux El Afandiya

حلويات الأفندية

Ingrédients

- 1 mesure d'amandes moulues en poudre (500 gr)
- 1 mesure de sucre glace (500 gr)
- 1 C. à soupe de vanille
- 1 C. à café d'extrait de fraise
- Colorant alimentaire rose

Le sirop :

- 3 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé

La décoration :

- Perles argentées
- Brillant alimentaire
- Gelée

Préparation

1. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre 2 verres d'eau et le sucre, laisser bouillir pendant 15 mn puis ajouter le troisième verre d'eau et laisser légèrement épaissir (jusqu'à obtention d'un verre de sirop).
2. Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre et la vanille. Dans un autre récipient, mélanger le sirop, l'extrait de fraise et un peu de colorant alimentaire. Ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme (avec les mêmes ingrédients, préparer une pâte blanche sans ajouter le colorant alimentaire rose).
3. Abaisser les deux pâtes (blanche, rose) à une épaisseur de 1 cm, couper en forme ovale à l'aide d'un emporte-pièce n° 7.
4. Mettre la pâte blanche, en dessus une autre rose et une troisième blanche (badigeonner chaque couche de gelée).
5. Façonner des fleurs en pâte rose et des feuilles en pâte blanche.
6. Badigeonner le dessus du gâteau de gelée et mettre dessus trois fleurs et trois feuilles. Fixer les fleurs avec des perles et tracer dessus des traits à l'aide d'un couteau puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 1 كيلة لوز مرحي غبرة (500 غ)
- 1 كيلة سكر ناعم (500 غ)
- 1 ملعقة كبيرة فانيليا
- 1 ملعقة صغيرة نكهة الفراولة
- ملون غذائي وردي

الشاربات :

- 3 كؤوس ماء
- 1 كأس سكر مسحوق

التزيين :

- كريات فضية
- جزيئات غذائية لمّاعة
- جيلاتين

كيفية التحضير

1. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، ضعي 2 كاسين ماء و السكر، اتركيها تغلي مدة 15 دقيقة ثم أضيفي كأس الماء الثالث واتركيها تعقد نوعا ما (حتى الحصول على 1 كأس شاربات).
2. في إناء، ضعي اللوز، السكر و الفانيليا. في وعاء آخر، أخلطي الشاربات، نكهة الفراولة و القليل من الملوّن الغذائي، إجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة (بنفس المقادير، حضري عجينة بيضاء دون إضافة الملون الغذائي الوردي).
3. أبسطي العجينتين (البيضاء ، الوردية) بسمك 1 سم ، قطعي على شكل بيضوي بواسطة مول رقم 7.
4. ضعي العجينة البيضاء، فوقها أخرى وردية و ثالثة بيضاء (إطلي كل طبقة بالجيلاتين).
5. شكلي أزهاراً من العجينة الوردية و أوراقاً من العجينة البيضاء.
6. إطلي سطح حبة الحلوى بالجيلاتين وضعي عليها ثلاث زهرات وثلاث أوراق. ثبتي الأزهار بالكريات و خطي عليها خطوطا بواسطة السكين ثم ذري الجزيئات الغذائية اللّماعة.





Zahrat El Fol

زهرة الفل

Ingrédients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 250 gr de sucre glace
- Zeste de deux citrons
- Blancs d'œufs
- 2 C. à soupe de margarine

Le sirop :

- 2 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- 4 C. à soupe d'eau de rose
- Jus de deux citrons

La décoration :

- Sucre glace
- Pâte d'amandes
- Brillant alimentaire
- Colorant alimentaire vert

Préparation

1. Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, le zeste de citron et la margarine puis ramasser avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Former un boudin de 1 cm de diamètre, tournez-le autour d'un bouchon pour lui donner la forme d'un bracelet puis enfourner à 120°.
3. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre le sucre et l'eau, laisser bouillir pendant 15 mn, laisser refroidir puis ajouter l'eau de rose et le jus de citron.
4. Après cuisson, laisser les gâteaux refroidir puis trempez-les dans le sirop, mettre dans un plateau largement saupoudré de sucre glace, mettre dessus une autre quantité de sucre glace, appuyer sur les gâteaux et laissez-les pendant 10 mn pour qu'ils soient bien enrobés.
5. Enlevez-les du sucre glace, bien égaliser puis saupoudrer de sucre glace une autre fois à l'aide d'une passoire.
6. Couper des feuilles en pâte d'amandes verte, former des girofles en pâte d'amandes aussi puis colorer à l'aide d'un vaporisateur.
7. Fixer trois girofles avec un peu de sirop puis mettre un girofle au milieu et saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

- 500 غ لوز مرحي رقيق
- 250 غ سكر ناعم
- قشور ليمونتين
- بياض بيض
- 2 ملاعق كبيرة مارغرين

الشاربات :

- 2 كأسين ماء
- 1 كأس سكر مسحوق
- 4 ملاعق كبيرة ماء ورد
- عصير ليمونتين

التزيين :

- سكر ناعم
- عجينة اللوز
- جزيئات غذائية لمآعة
- ملون غذائي أخضر

كيفية التحضير

1. في وعاء، ضعي اللوز، السكر، قشور الليمون و المارغرين ثم اجمعي ببياض البيض حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. شكلي حربوشا قطره 1 سم، لفيه حول سدادة لتعطي له شكل سوار ثم إطهيه في فرن 120°.
3. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، ضعي السكر والماء، أتركيه يغلي مدة 15 دقيقة، أتركيه يبرد ثم أضيفي ماء الورد وعصير الليمون.
4. بعد الطهي، أتركي الحلوى تبرد ثم اغطسيها في الشاربات، ضعيها في صينية مفروشة جيداً بالسكر الناعم، ضعي عليها كمية أخرى من السكر الناعم، إضغطي على حبات الحلوى واتركيها مدة 10 دقائق لتترمد جيداً.
5. إنزعيها من السكر الناعم، سوّيها ثم ذري السكر الناعم مرة أخرى بواسطة مصفاة.
6. قطعي أوراقا من عجينة اللوز الخضراء، شكلي قرنفلات من عجينة اللوز أيضا ثم لونيها بواسطة بخاخة.
7. ثبتي ثلاث وريقات بقليل من الشاربات ثم ضعي قرنفلة في الوسط وذري الجزيئات الغذائية اللمآعة.



Cadeau de la mariée

هدية العروسة

Ingrédients

La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- ½ mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
- 1 mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de rose
- Colorant alimentaire rose

La farce :
- 250 gr d'amandes
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- Oeufs

Le sirop :
- 3 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- ½ feuille de gélatine

La décoration :
- Perles argentées
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine. Dans un récipient, mélanger l'eau, l'eau de rose et le colorant alimentaire puis ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et la vanille puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6 . Découper des cercles.
4. Abaisser la farce aussi et découper des cercles de 65 gr.
5. Mettre un cercle de pâte sur un cercle de farce et rouler vers le bas.
6. Découper des cercles de pâte de 2 cm de diamètre, badigeonner de blancs d'œufs puis mettez-la sur la base du gâteau.
7. Faire passer la pâte à la machine dans le côté « Recheta » pour obtenir des bandes.
8. Badigeonner les bordures du gâteau de blancs d'œufs et mettre une bande de pâte sur toutes les bordures, relever la bande et baissez-la en la fixant sur le gâteau à laide d'un couteau (voir photo).
9. Découper des fleurs de la même pâte, mettre sur chaque gâteau deux fleurs roses et une blanche, laisser reposer pendant 4 heures puis enfourner à 120°.
10. Après cuisson laisser refroidir, tremper dans le sirop (voir page 10), décorer avec une perles argentée puis saupoudrer de brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- ½ كيلة مارغرين ذائبة وباردة (للتوريق)
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد
- ملون غذائي وردي

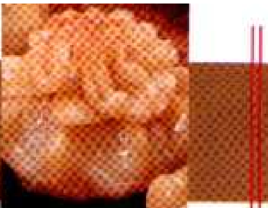
الحشو :
- 250 غ لوز
- 125 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- بيض

الشاربات :
- 3 كؤوس ماء
- 1 كاس سكر مسحوق
- ½ ورقة جيلاتين

التزيين :
- كريات فضية
- جزيئات غذائية لمّاعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة و المارغرين. في وعاء، أخلطي الماء، ماء الورد و الملون الغذائي ثم اجمعي بهذا الخليط حتى الحصول عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : في وعاء، ضعي اللوز، السكر و الفانيليا ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة في رقم 2، 4 ورقم 6. قطعي دوائر.
4. أبسطي الحشو أيضا وقطعي دوائر وزنها 65 غ.
5. ضعي دائرة من العجينة على دائرة من الحشو و لفيها نحو الأسفل.
6. قطعي دوائر من العجينة قطرها 2 سم، إطليها ببياض البيض ثم ضعيها على قاع حبة الحلوى.
7. مرري العجينة في آلة العجينة في جهة الرشتة لتتحصلي على أشرطة.
8. إطلي حواف حبة الحلوى ببياض البيض وضعي شريط العجينة على كل الحواف ، إرفعي الشريط و اخفضيه مع تثبيته على حبة الحلوى بواسطة السكين (أنظر الصورة).
9. قطعي أزهاراً من نفس العجينة ، ضعي على كل حبة حلوى زهرتين ورديتين و واحدة بيضاء ، أتركيها ترتاح مدة 4 ساعات ثم اطهيها في فرن 120°.
10. بعد الطهي، أتركيها تبرد، إغطسيها في الشاربات (أنظر الصفحة 10)، زيّنيها بكرية فضية ثم ذري الجزيئات الغذائية اللمّاعة.



Les algéroises
العاصميات

Ingrédients

La pâte :

- 6 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
- Une pincée de sel
- 1 œuf
- 1 mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs

La farce :

- 500 gr d'amandes
- 300 gr de sucre cristallisé
- Zeste d'un citron
- 3 C. à soupe de margarine
- 2 à 3 œufs (selon la grosseur)

Le sirop :

- 3 verres d'eau
- 1 verre de sucre cristallisé
- ½ feuille de gélatine

La décoration :

- Brilant alimentaire
- Perles argentées

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine, mélanger légèrement. Dans un récipient, mélanger l'eau, l'eau de fleurs et l'œuf puis ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un mixeur électrique, moudre finement les amandes et le sucre. Mettre dans une terrine puis ajouter la margarine et le zeste de citron, ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme. Former des boules de 30 gr.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6. Découper des cercles de 8 cm de diamètre.
4. Mettre sur chaque cercle une boule de farce puis relever les bordures de la pâte avec un cure-dents et pincer.
5. Avec la même pâte, découper des cercles de 5 cm de diamètre. Donner la forme d'une fleurs avec du blanc d'œuf. Laisser sècher.
6. Faire un trou sur le gâteau et mettre dedans les fleurs. Enfourner à 150°.
7. Préparer le sirop : dans une casserole, mettre deux verres d'eau et un verre de sucre, laisser bouillir pendant 15 mm puis ajouter un verre d'eau et laisser bouillir un peu. Laisser refroidir puis mettre la gélatine.
8. Dès la sortie du four, tremper les gâteaux dans le sirop et décorer avec les perles argentées et le brillant alimentaire.

المقادير

العجينة :

- 6 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة وباردة (للتوريق)
- قرصة ملح
- 1 بيضة
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

الحشو :

- 500 غ لوز
- 300 غ سكر مسحوق
- قشور ليمونة
- 3 ملاعق كبيرة مارغرين
- 2 إلى 3 بيض (حسب الحجم)

الشاربات :

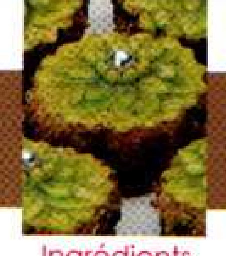
- 3 كؤوس ماء
- 1 كاس سكر مسحوق
- ½ ورقة جيلاتين

التزيين :

- جزيئات غذائية لمّاعة
- كريات فضية

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، غربلي الفرينة، أضيفي الملح. شكلي حفرة في الوسط و افرغي المارغرين. أخلطي قليلا. في وعاء، أخلطي الماء، ماء الزهر و البيضة ثم اجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : في خلاط كهربائي، إرحي رقيقا اللوز و السكر. ضعيهما في إناء ثم أضيفي المارغرين وقشور الليمون، إجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك. شكلي كريات بحجم 30 غ.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 2، 4 و رقم 6. قطعي دوائر قطرها 8 سم.
4. ضعي على كل دائرة كرية من الحشو ثم ارفعي جوانب العجينة بالكوردون و اقرصيها.
5. بنفس العجينة، قطعي دوائر قطرها 5 سم.أعطيها شكل أزهار ثم اجمعي ثلاث زهرات ببياض البيض. أتركيها تجف.
6. ضعي ثقباً على حبة الحلوى وضعي داخله الأزهار. إطهيها في فرن 150°.
7. حضري الشاربات : في قدر صغيرة، ضعي كاسين ماء وكاس سكر ، أتركيه يغلي مدة 15 دقيقة ثم أضيفي كاساً من الماء واتركيه يغلي قليلا. أتركيها تبرد ثم ضعي الجيلاتين.
8. فور إخراج الحلوى من الفرن، إغطسيها في الشاربات وزينيها بالكريات الفضية و الجزيئات الغذائية اللمّاعة.



Pistachiya

البستاشية

Ingrédients

La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- ½ mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
- 1 blanc d'œuf
- Colorant alimentaire vert
- 1 mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de rose

La farce :
- 500 gr d'amandes
- 250 gr de sucre cristallisé
- Zeste d'un citron
- Colorant alimentaire vert
- Blancs d'œufs

Le sirop :
- (voir page 2)

La décoration :
- Perles argentées
- Pistaches moulues

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine, mélanger le blanc d'œuf avec le colorant alimentaire, mélanger le tout puis ramasser avec l'eau et l'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre et le zeste de citron. Diluer le colorant dans les blancs d'œufs et ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n° 6, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
4. Abaisser la farce à une épaisseur de 2 cm et découper des ronds de 50 gr avec le même emporte-pièce.
5. Mettre sur chaque rond de pâte, un autre de farce et un troisième rond de pâte.
6. Avec la même pâte, découper des feuilles et des fleurs.
7. Mettre sur chaque gâteau 6 feuilles et deux fleurs puis fixez-les avec une perle argentée et enfourner à 120°.
8. Après cuisson, laisser refroidir, faire passer les bordures dans le sirop puis dans les pistaches moulues.

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- ½ كيلة مارغرين ذائبة و باردة (للتوريق)
- 1 بياض بيضة
- ملون غذائي أخضر
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد

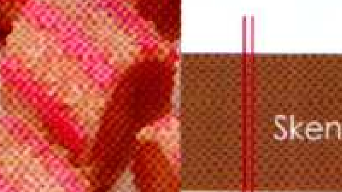
الحشو :
- 500 غ لوز
- 250 غ سكر مسحوق
- قشور ليمونة
- ملون غذائي أخضر
- بياض بيض

الشاربات
- (أنظر الصفحة 2)

التزيين :
- كريات فضية
- فستق مرحي

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة و المارغرين، أخلطي بياض البيضة مع الملون الغذائي، أخلطي الكلّ ثم اجمعي بالماء و ماء الورد حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : في وعاء، أخلطي اللوز، السكر و قشور الليمون. حللي الملون في بياض البيض واجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على حشو متماسك.
3. ابسطي العجينة في آلة العجينة في الرقم 2 ، 4 و رقم 6 . قطعي دوائر بواسطة مول قطره 5 سم.
4. ابسطي الحشو بسمك 2 سم وقطعي دوائر وزنها 50 غ بنفس المول.
5. ضعي على كل دائرة من العجينة، أخرى من الحشو ودائرة ثالثة من العجينة.
6. بنفس العجينة، قطعي أوراقا و أزهارا.
7. ضعي على كل حبة حلوى 6 وريقات وزهرتين ثم ثبتيها بكرية فضية واطهيها في فرن 120°.
8. بعد الطهي، أتركيها تبرد، مرري الجوانب في الشاربات ثم في الفستق المرحي.



Skendraniattes

سكندرانيات

Ingrédients

La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- ½ mesure de margarine fondue et refroidie (pour feuilletage)
- 1 œuf
- 1 mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de rose
- Colorant alimentaire rose

La farce :

- 500 gr d'amandes
- 250 gr de sucre cristallisé
- Zeste de citron
- 3 C. à soupe de margarine
- 2 œufs

La décoration :

- 1 verre de miel + ½ verre d'eau de fleurs
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine et la margarine. Dans un récipient, mélanger un verre d'eau (moins deux doigts), l'eau de rose et l'œuf. Ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : moudre les amandes et le sucre dans un mixeur électrique. Dans un récipient, mettre le mélange d'amandes et de sucre, le zeste de citron et la margarine puis ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2, 4 et n°6, mettre un boudin de farce de 2 cm de diamètre sur la pâte. Rouler deux fois et coller la bordure avec le blanc d'œuf, couper en forme de losanges.
4. Prendre une partie de pâte et colorer en rose.
5. Abaisser une partie de pâte blanche et la pâte rose à la machine au n° 2 puis n° 5, découper des petites et grandes fleurs à l'aide de deux emportes-pièces (grand, petit).
6. Badigeonner le gâteau de blancs d'œufs puis coller les fleurs en parallèle (voir photo). Enfourner à 150°.
7. Après cuisson, tremper dans le mélange (miel + eau de fleurs) puis saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير



العجينة :

- 3 كيلات فرينة (سيم)
- ½ كيلة مارغرين ذائبة و باردة (للتوريق)
- 1 بيضة
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء ورد
- ملون غذائي وردي

الحشو:

- 500 غ لوز
- 250 غ سكر مسحوق
- قشور الليمون
- 3 ملاعق كبيرة مارغرين
- 2 بيض

التزيين:

- 1 كأس عسل + ½ كأس ماء زهر
- جزيئات غذائية لمّاعة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة و المارغرين. في وعاء، أخلطي كأس ماء (أقل أصبعين)، ماء الورد و البيضة. إجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو : إرحي اللوز و السكر في الخلاط الكهربائي. في وعاء، ضعي خليط اللوز و السكر، قشور الليمون و المارغرين ثم اجمعي بالبيض حتى الحصول على حشو متماسك.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 2، 4 ورقم 6، ضعي حربوشا من الحشو قطره 2 سم على العجينة. لفيها مرتين و الصقي الحافة ببياض البيض، قطعي على شكل معينات.
4. خذي جزءاً من العجينة و لونيه بالوردي.
5. أبسطي جزءاً من العجينة البيضاء و العجينة الوردية في آلة العجينة رقم 2 ثم رقم 5 ، قطعي أزهاراً كبيرة وصغيرة بواسطة مولين (كبير، صغير).
6. إطلي حبة الحلوى ببياض البيض ثم الصقي الأزهار تدريجيا (أنظر الصورة). إطهيها في فرن 150°.
7. بعد الطهي، إغطسيها في خليط (عسل + ماء زهر) ثم ذري الجزيئات الغذائية اللمّاعة.



Kaikâtes

كعيكعات

Ingrédients

La pâte :

- 4 mesures de farine (450 gr) (SIM)
- 1 mesure de smen fondu et refroidi
- 1mesure d'eau
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs

La farce :

- 250 gr d'amandes
- 125 gr de sucre cristallisé
- 1 C. à café de vanille
- 4 C. à soupe d'eau de rose

Le glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 700 gr de sucre glace
- 2 C. à soupe de vanille
- 4 C. à soupe de jus de citron

La décoration :

- Pâte d'amandes
- Maïzena
- Colorant alimentaire jaune / marron
- Brillant alimentaire
- Perles argentées

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mélanger la farine et le smen. Bien frotter avec la paume de la main puis ramasser avec l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant 15 mn.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et la vanille puis ramasser avec l'eau de rose jusqu'à obtention d'une farce ferme.
3. Abaisser la pâte à une épaisseur fine, couper des rectangles de 15 cm de longueur, mettre un boudin fin de farce puis rouler la pâte 4 fois.
4. Rouler la pâte autour d'un bouchon pour obtenir la forme d'un bracelet, fermez-le bien avec le blanc d'œuf puis enfourner à 150°.
5. Entre-temps, préparer le glaçage : dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, mélanger les blancs d'œufs et ajouter progressivement le sucre glace jusqu'à obtention d'un glaçage épais, ajouter la vanille. Diluer le colorant alimentaire jaune dans le jus de citron puis ajoutez-le au glaçage.
6. Après cuisson, laisser bien refroidir les gâteaux puis tremper dans le glaçage et laisser sécher un peu.
7. Colorer la pâte d'amandes avec le colorant alimentaire jaune et pétrir avec la maïzena.
8. Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, abaisser la pâte d'amandes puis à l'aide d'emportes-pièces, découper des fleurs.
9. A l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire et mettre sur chaque gâteau une grande fleur, une autre petite et une troisième plus petite, mettre une perle argentée et décorer les bordures du gâteau avec le colorant alimentaire marron.

المقادير

العجينة :

- 4 كيلات فرينة (450 غ) (سيم)
- 1 كيلة سمن ذائب وبارد
- 1 كيلة ماء
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر

الحشو :

- 250 غ لوز
- 125 غ سكر مسحوق
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 4 ملاعق كبيرة ماء ورد

الطلاء :

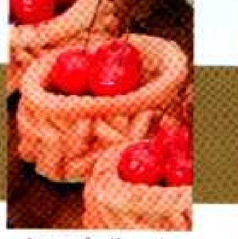
- 2 بياض بيض
- 700 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة فانيليا
- 4 ملاعق عصير الليمون

التزيين :

- عجينة اللوز
- مايزينة
- ملون غذائي أصفر /بني
- جزيئات غذائية لماعة
- كريات فضية

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء ، أخلطي الفرينة و السمن. حكي جيداً بكف اليد ثم اجمعي بالماء وماء الزهر حتى الحصول على عجينة متماسكة. أتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.
2. حضري الحشو : في وعاء، ضعي اللوز، السكر و الفانيليا ثم اجمعي بماء الورد حتى الحصول على حشو متماسك.
3. أبسطي العجينة بسمك رقيق، قطعي مستطيلات طولها 15 سم، ضعي حربوشا رقيقاً من الحشو ثم أديري العجينة 4 مرات.
4. لفي العجينة حول سدادة للحصول على شكل سوار، أغلقيه جيداً ببياض البيض ثم إطهيه في فرن 150°.
5. في حين حضري الطلاء : في وعاء وبواسطة الخلاط الكهربائي، أخلطي بياض البيض و أضيفي السكر الناعم تدريجياً حتى الحصول على طلاء ثقيل، أضيفي الفانيليا. حللي الملون الغذائي الأصفر في عصير الليمون ثم أضيفيه للطلاء.
6. بعد الطهي، أتركي الحلوى تبرد جيداً ثم اغطسيها في الطلاء واتركيها تجف قليلا.
7. لوني عجينة اللوز بالملون الغذائي الأصفر واعجنيها بالمايزينة.
8. على طاولة عمل مرشوشة بالمايزينة، ابسطي عجينة اللوز ثم بواسطة مولات، قطعي أزهاراً.
9. بواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية اللماعة وضعي على كل حبة حلوى زهرة كبيرة أخرى صغيرة وثالثة أصغر، ضعي كرية فضية وزيّني حواف الحلوى بالملون الغذائي البني.



SIM

Petite corbeille de fruits

سليلة الفواكه

Ingrédients

- 500 gr d'amandes finement moulues
- 750 gr de sucre glace
- 4 C. à soupe de jus de citron
- 1 verre d'eau

La farce :

- 2 mesures d'amandes (500 gr)
- 1 mesure de sucre cristallisé (250 gr)
- Zeste d'un citron
- Colorant alimentaire rose
- Eau de rose

La décoration :

- Cerises en pâte d'amandes
- Gelée
- Queues de cerise
- Brillant alimentaire
- Colorant alimentaire rouge

Préparation

1. Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre et le jus de citron, puis ramasser avec l'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron. Mélanger le colorant alimentaire avec l'eau de rose et ramasser le tout jusqu'à obtention d'une farce ferme, former des carrés de 40 gr.
3. Abaisser la pâte blanche en forme d'une bande de 12 cm de longueur et 3 cm de largeur (découper à l'aide d'une roulette), entourer chaque carré avec une bande en pâte blanche.
4. Laisser une distance de 0.5 cm puis décorer le reste de la corbeille à l'aide du naquache (sans dents) et à l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire.
5. Façonner des cerises en pâte d'amandes, colorer la gelée avec le colorant rouge. Colorer les cerises.
6. Mettre des cerises dans chaque corbeille et mettre les queues de cerises aussi.

المقادير

- 500 غ لوز مرحي رقيق
- 750 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة عصير الليمون
- 1 كاس ماء

الحشو:

- 2 كيلات لوز (500 غ)
- 1 كيلة سكر مسحوق (250 غ)
- قشور ليمونة
- ملون غذائي وردي
- ماء ورد

التزيين:

- حبات كرز من عجينة اللوز
- جيلاتين
- أذناب كرز
- جزيئات غذائية لمآعة
- ملون غذائي أحمر

كيفية التحضير

1. في إناء، ضعي اللوز، السكر و عصير الليمون، ثم اجمعي بالماء حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو: في وعاء، ضعي اللوز، السكر و قشور الليمون. أخلطي الملون الغذائي مع ماء الورد واجمعي الكل حتى الحصول على حشو متماسك، شكلي مربعات بحجم 40 غ.
3. أبسطي العجينة البيضاء على شكل شريط طوله 12 سم وعرضه 3 سم (قطعي بواسطة جرارة)، لفي كل مربع بشريط من العجينة البيضاء.
4. اتركي مسافة 0,5 سم ثم زيّني باقي السلة بواسطة النقاش (دون أسنان) وبواسطة ريشة، ذري الجزيئات الغذائية اللمآعة.
5. شكلي حبات كرز بعجينة اللوز، لوني الجيلاتين بالملون الغذائي الأحمر. لوني حبات الكرز.
6. ضعي في كل سلة حبات كرز وضعي أذناب الكرز أيضا.



El Faloudaj

الفلوذج

Ingrédients

La pâte :
- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure moins deux doigts de margarine (pour feuilletage)
- 2 C. à soupe de smen
- 1 C. à soupe de sucre glace
- 1 mesure d'eau
- 1 C. à café de nescafé
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- 1 œuf

La farce :
- 150 gr d'amandes
- 75 gr de sucre cristallisé
- 1 à 2 œufs entiers
- Zeste d'un citron

La décoration :
- 200 gr d'amandes non émondées
- 200 gr de pistaches
- 100 gr de noisettes
- 100 gr de noix de cajou
- 100 gr de noix
- 50 gr de beurre
- 250 gr de miel
- Cerises confites

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, mettre la farine, le sucre, la margarine et le smen refroidis. Ajouter l'œuf. Dans un récipient, mélanger l'eau, l'eau de fleurs et le nescafé, puis ramasser avec ce mélange jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre et le zeste de citron, ramasser avec les œufs puis former des boules de 10 gr.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 2 et n° 5, découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre.
4. Disposer les ronds dans des moules, mettre dans chaque moule une boule de farce puis enfourner à 120°.
5. Entre-temps, préparer la décoration : dans une casserole, mettre le miel et le beurre, puis ajouter tous les fruits secs concassés, mélanger pendant 2 mn puis retirer du feu.
6. Après cuisson, mettre une cuillère à café de miel sur chaque gâteau puis mettre une cuillère à soupe du mélange de décoration et une demie cerise.

المقادير

العجينة :
- 4 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين أقل أصبعين (للتوريق)
- 2 ملاعق كبيرة سمن
- 1 ملعقة كبيرة سكر ناعم
- 1 كيلة ماء
- 1 ملعقة صغيرة نسكافي
- 2 ملاعق كبيرة ماء زهر
- 1 بيضة

الحشو :
- 150 غ لوز
- 75 غ سكر مسحوق
- 1 إلى 2 حبات بيض كاملة
- قشور ليمونة

التزيين :
- 200 غ لوز غير مقشر
- 200 غ فستق
- 100 غ بندق
- 100 غ جوز البلاذر
- 100 غ جوز
- 50 غ زبدة
- 250 غ عسل
- كرز مصبر

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، ضعي الفرينة، السكر، المارغرين و السمن باردين، اضيفي البيضة. في وعاء، أخلطي الماء، ماء الزهر و النسكافي، ثم اجمعي بهذا الخليط حتى الحصول على عجينة متماسكة .
2. حضري الحشو : في وعاء، ضعي اللوز، السكر وقشور الليمون، إجمعي بالبيض ثم شكلي كريات بحجم 10 غ.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 2 ورقم 5. قطعي دوائر بواسطة مول قطره 10 سم.
4. أفرشي المولات بالدوائر، ضعي في كل مول كرية من الحشو ثم اطهيها في فرن 120°.
5. في حين، حضري التزيين : في قدر صغيرة ، ضعي العسل و الزبدة، ثم أضيفي كل الفواكه الجافة المكسّرة، أخلطي مدة دقيقتين ثم انزعيها عن النار.
6. بعد الطهي، ضعي ملعقة صغيرة من العسل على كل حبة حلوى، ثم ضعي ملعقة كبيرة من خليط التزيين ونصف حبة كرز.



Le vase

المزهرية

Ingrédients

- 1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure et demie de sucre glace (750 gr)
- 2 C. à soupe de vanille
- 50 gr de beurre
- Blancs d'œufs

La farce :

- 1 boite de biscuit moulu
- 100 gr d'amandes moulues
- 200 gr de noix moulues
- Confiture d'abricots

La décoration :

- Pâte d'amandes
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le beurre. Ajouter les blancs d'oeufs légèrement battus jusqu'à obtention d'une pâte ferme, laisser reposer, former des boules de 40 gr.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre le biscuit, les amandes et les noix, puis ramasser avec la confiture (ou le sirop). Former des boules de 25 gr.
3. Abaisser une boule de pâte dans la paume de la main, mettre à l'intérieur une boule de farce, bien fermer puis donnez-la une forme avec les mains (voir photo).
4. Décorer la base avec le naquache, faire un trou au sommet du gâteau, mettre une fleur rose et un girofle en pâte d'amandes (dans le trou) puis saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق (500 غ)
- اكيلة ونصف سكر ناعم (750 غ)
- 2 ملاعق كبيرة فانيليا
- 50 غ زبدة
- بياض بيض

الحشو :

- 1 علبة بسكوي مرحي
- 100 غ لوز مرحي
- 200 غ جوز مرحي
- مربى المشمش

التزيين :

- عجينة اللوز
- جزيئات غذائية لمآعة

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا و الزبدة. أضيفي بياض البيض المخفوق قليلا حتى الحصول على عجينة متماسكة، أتركيها ترتاح، شكلي كريات بحجم 40 غ.
2. حضري الحشو: في وعاء، ضعي البسكوي، اللوز و الجوز، ثم اجمعي بالمربى (أو الشاربات). شكلي كريات بحجم 25 غ.
3. أبسطي كرية العجينة في كف اليد، ضعي داخلها كرية من الحشو، أغلقيها جيداً ثم اعطيها شكلاً باليدين (أنظر الصورة).
4. زيّني القاع بالنقاش، ضعي ثقبا في قمة حبة الحلوى، ضعي زهرة وردية و قرنفلة من عجينة اللوز (داخل الثقب) ثم ذري الجزيئات الغذائية اللمآعة.



Nid de pigeons

عش الحمام

Ingrédients

La pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de margarine fondue et refroidie (feuilletage)
- Une pincée de sel
- 2 C. à soupe de sucre glace
- 1 œuf
- 1verre à thé d'eau de rose

La farce :
- 250 gr d'amandes
- 125 gr de sucre glace
- Extrait d'amandes
- 4 C. à soupe d'eau de rose

La décoration :
- Ktaïefs
- Pâte d'amandes (disponible au marché)
- Maïzena
- Miel
- Vermicelles au chocolat

Préparation

1. Préparer la pâte : dans une terrine, tamiser la farine, ajouter le sel, le sucre glace, l'œuf et la margarine puis ramasser avec l'eau de rose jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et l'extrait puis ramasser avec l'eau de rose.
3. Abaisser la pâte à la machine au n° 4 et n°6, découper des rectangles de 12 cm de longueur et 8 cm de largeur.
4. Mettre un boudin fin de farce sur le long du rectangle puis rouler la pâte.
5. Roulez-la autour d'un bouchon pour donner la forme d'un bracelet et coller avec l'eau de rose.
6. Arroser les ktaïefs avec un peu d'eau de rose et de smen et mettre à l'intérieur de chaque bracelet un peu de ktaïefs. Enfourner à 120° jusqu'à ce que les ktaïefs soient dorés.
7. Après cuisson, tremper dans le miel et saupoudrer un peu de vermicelles au chocolat.
8. Façonner des petits pigeons et des petits œufs en pâte d'amandes, décorer avec un colorant alimentaire puis mettre sur chaque gâteau un petit pigeon et deux œufs.

المقادير

العجينة :
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة مارغرين ذائبة وباردة (للتوريق)
- قرصة ملح
- 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 1 بيضة
- 1 كاس صغير ماء ورد

الحشو :
- 250 غ لوز
- 125 غ سكر ناعم
- نكهة اللوز
- 4 ملاعق كبيرة ماء ورد

التزيين :
- قطايف
- عجينة اللوز (متوفرة في الأسواق)
- مايزينة
- عسل
- فتائل الشكلاطة

كيفية التحضير

1. حضري العجينة : في إناء، غربلي الفرينة، أضيفي الملح، السكر الناعم، البيضة و المارغرين ثم اجمعي بماء الورد حتى الحصول على عجينة متماسكة.
2. حضري الحشو: في وعاء، ضعي اللوز، السكر الناعم والنكهة ثم اجمعي بماء الورد.
3. أبسطي العجينة في آلة العجينة رقم 4 و رقم 6 ، قطعي مستطيلات طولها 12 سم و عرضها 8 سم.
4. ضعي حربوشا رقيقا من الحشو على طول المستطيل ثم لفي العجينة.
5. لفيها حول سدادة لتعطيها شكل سوار و الصقيها بماء الورد.
6. إسقي القطايف بقليل من ماء الورد و السمن وضعي داخل كل سوار قليلا من القطايف. إطهيها في فرن 120° حتى تكسب القطايف اللون الذهبي.
7. بعد الطهي، إغطسيها في العسل وذري قليلا من فتائل الشكلاطة.
8. شكلي حمامات صغيرة وحبات بيض صغيرة بعجينة اللوز، زيّنيها بملون غذائي ثم ضعي على كل حبة حلوى حمامة صغيرة وحبتي بيض.

Ingrédients

- 1 mesure d'amandes finement moulues (500 gr)
- 1 mesure et demie de sucre glace (750 gr)
- 2 C. à soupe de vanille
- 50 gr de beurre
- Blancs d'œufs

La farce :

- 1 boite de biscuit moulu
- 100 gr d'amandes moulues
- 200 gr de noix moulues
- Confiture d'abricots

La décoration :

- Pâte d'amandes (verte, bleue)
- Perles bleues
- Gelée
- Brillant alimentaire

Préparation

1. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, la vanille et le beurre, ajouter les œufs légèrement battus jusqu'à obtention d'une pâte ferme, laisser reposer.
2. Préparer la farce : dans un récipient, mettre le biscuit, les amandes et les noix puis ramasser avec la confiture (ou le sirop).
3. Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur, mettre dessus un boudin de farce de 2 cm de diamètre, bien rouler la pâte autour de la farce, fermez-la bien et roulez-la de nouveau puis découper des losanges.
4. Façonner des fleurs en pâte d'amandes bleue, des tiges et des feuilles en pâte d'amandes verte.
5. Badigeonner la surface du gâteau de gelée, décorer avec des tiges et des fleurs, fixer ces dernières avec les perles puis saupoudrer de brillant alimentaire.



المقادير

- 1 كيلة لوز مرحي رقيق (500 غ)
- 1 كيلة ونصف سكر ناعم (750 غ)
- 2 ملاعق كبيرة فانيليا
- 50 غ زبدة
- بياض بيض

الحشو :

- 1 علبة بسكوي مرحي
- 100 غ لوز مرحي
- 200 غ جوز مرحي
- مربى المشمش

التزيين :

- عجينة اللوز (خضراء، زرقاء)
- كريات زرقاء
- جيلاتين
- جزيئات غذائية لماعة

كيفية التحضير

1. في إناء، أخلطي اللوز، السكر، الفانيليا و الزبدة، أضيفي البيض المخفوق قليلا حتى الحصول على عجينة متماسكة، أتركيها ترتاح.
2. حضري الحشو : في وعاء، ضعي البسكوي، اللوز و الجوز ثم اجمعي بالمربى (أو الشاربات).
3. أبسطي العجينة بسمك 2 سم، ضعي عليها حربوشا من الحشو قطره 2 سم ، لفي العجينة حول الحشو جيداً، أغلقيها ولفي من جديد ثم قطعي معينات.
4. شكلي أزهاراً من عجينه اللوز الزرقاء، أغصان و أوراق من عجينة اللوز الخضراء.
5. إطلي سطح الحلوى بالجيلاتين، زيّنيها بأوراق، أغصان و أزهار، ثبتي هذه الأخيرة بالكريات ثم ذري الجزيئات الغذائية اللمّاعة.

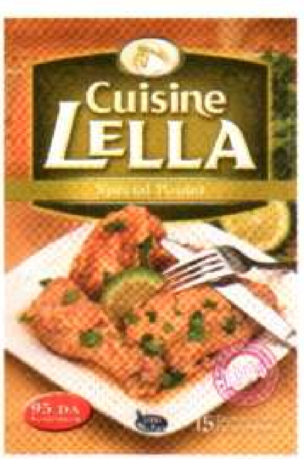

Cuisine
LELLA
Gâteaux des Fêtes
95 DA


Cuisine
LELLA
Gâteaux Economiques
95 DA


Cuisine
LELLA
Gâteaux Sans Cuisson
95 DA


Cuisine
LELLA
Spécial Poissons
95 DA


Cuisine
LELLA
Spécial Gratins


Cuisine
LELLA
Spécial Poulet
95 DA


Cuisine
LELLA
Spécial Salades
95 DA


Cuisine
LELLA
Spécial Dioul
95 DA


Cuisine
LELLA
Plats Traditionnels
95 DA